

Speisekarte



Erleben Sie Familiäre deutsche Gastronomie bei uns

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,
wir sind seit nunmehr über 70 Jahren ein Familienbetrieb und stehen
noch selbst am Herd und leiten den Service !

Somit haben die Qualität der Ware und die Zubereitung, die Bedienung
und Freundlichkeit in unserem Hause absolute Priorität.

Wir verwöhnen Sie vor dem Essen mit einem kleinen Gruß
aus der Küche.

Die Herkunft unserer Produkte:

Eier	Freddys Hühnerhof/ Eich/ Rheinhessen
Gemüse und Obst	Familie Ehret/ Wormser Wochenmarkt
Kartoffeln	Biolandhof Karlfried Eich/ Kleinniedesheim
Teres Major	Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbischhall
Rumpsteak	Donnersberg/ Simmental
Kotelett	Schwäbisch Hällische Landschweine
Schweinefilet und Schnitzel	Eifeler Landschweine
Sahne	Frischepartner/ Bensheim/ Odenwald
Brot, Burger, Kuchen	Bäcker Seiler und Reinstadler/ Worms
Nudeln	Börschingers Nudeln/ Worms-Horchheim
Eis	Feinkost Käfer

Da wir unsere Suppen und Saucen alle selbst herstellen, sind diese somit auch frei
von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Antioxidationsmitteln,
ausser:

Käse:	Farbstoff
Speck:	Konservierungsstoffe
Pfefferkörner:	Antioxidationsmittel
Schinken:	Phosphat & Nitritpökelsalz

Alle Preise inkl. der gesetzl. MwSt. und in Euro

Frisch aus dem Suppentopf

Maronenrahmsuppe/ Apfelwürfel/ frittierte Petersilie

* * *



7,90

Rinderkrafrühe vom Hohenloher Weiderind
hausgemachte Eierpfannkuchenflädle, Kürbis

7,50

Vorspeisen & für den kleinen Hunger

Beef-Tatar vom „ Weiderind“, handgehackt,
mit Eigelb/ Zwiebeln/ Kapern/ Sardellen & Petersilie/ Steinofenbaguette
Feldsalat, Mango-Hausdressing / Erbsen- & rote Beetedipp

* * *

16,50

Mal was anderes

1 Suppe nach Wunsch, dazu ein knackfrischer Salat im Glas und ein
knuspriges Flammkuchenbaguette

* * *

16,50

„Bruschetta“

4 Scheiben geröstetes Steinofenbaguette/ Tomatenwürfel/
kaltgepresstes Olivenöl/ alter Balsamico/ frischer Knoblauch/
24 Monate gereifter italienischer Heumilch „Trentingrana“
Feldsalat/ Mango-Vinaigrette/ Kürbis-Gewürz Chutney

* * *



8,80

Schafskäse-Blätterteigkissen im Ofen gebacken

Maronen- & Kürbiswürfel/ Sonnenblumenhonig aus Bad Dürkheim/
Feldsalat, fruchtige Mango-Vinaigrette/
Erbsen- & rote Beetedipp/ Steinofenbaguette

* * *



12,90

knackig frischer Beilagensalat

* * *

5,90

Fleischlos Glücklich geht auch :-)

Dipp It & share it / ab 2 Personen

Rote Beete & Erbsendipp mit
ofenwarmen Steinofenbaguette & Black Pepperbaguette
zum Dippen serviert

* * *



pr. Person 6,80

NEUE Vegetarische Köstlichkeit:

Rote Beete Schnitzel in Cornflakespanade goldgelb gebacken
Kartoffel-Erbсенrisotto/ gegrillter Kürbis/
Zwiebelkrapfen/ Kürbis-Gewürz Chutney

* * *



18,50

Waldpilzpfanne:

frische Pilze der Saison mit Butter geschwenkt,
in Kräutersahne/ Riesensemmelknödel/
gegrillter Kürbis/ Black Peppercroffle

* * *



18,90

Lust auf Fleisch.....Die Stolpereck Spezialitäten

Bauernkotelett vom „Schwäbisch Hällischen Landschwein“, ca. 350g Rohgewicht/
paniert & gebacken/ Spitzkraut gebraten/ gegrillter Kürbis
Pfälzer Backkartoffeln:

Drillingkartoffeln vom Biolandhof Eich in Kleinniedesheim/
Speck/ Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand

* * *



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

24,70

„Teres Major“ Rösti:

Original „Schweizer“ Kartoffelrösti, knusprig gebraten
mit Kartoffeln vom Biolandhof Eich, Kleinniedesheim

Teres Major vom „Hohenloher Weiderind“

Das Metzgerstück oder Teres Major überzeugt mit zartem, saftigem und aromatischem Fleisch.
pochiertes Ei / Erbsen- und rote Beetedipp/ Feldsalat, Mango-Vinaigrette/
Kürbis-Gewürz Chutney

* * *

23,50

Schnitzelspezialitäten die es so „NUR“ bei uns gibt

<u>2 „Schnitzel vom Eifeler Landschwein, „Bayerische Art“</u> in Cornflakeskruste paniert und gebacken/ Preiselbeeren/ Zitrone/ heiße Super Crunch Fritten * * *	18,90
<u>Stefans Lieblingsschnitzel</u> 2 Schnitzel vom Eifeler Landschwein in einer Cornflakeskruste paniert & gebacken/ 2 Sunny Side Down Spiegeleier / Röstzwiebeln/ crunchiger Bacon/ heiße Super Crunch Fritten * * *	21,50
<u>Flammkuchen Schnitzel</u> überbacken mit einer Kruste aus Schmand/ Speck/ Zwiebeln/ Schlotten und Emmentaler Bergkäse/ heiße Super Crunch Fritten * * *	19,90
<u>„Cordon Bleu“ vom Eifeler Landschwein</u> paniert und gebacken/ saftiger Kochschinken/ Emmentalerkäse/ Zitrone/ heiße Super Crunch Parmesan Fritten * * *	22,50
<u>Unser Klassiker seit 1978</u> Schweinelende „Lueger Art“ ; Panierte & gebackene Lende/ hausgemachte Sauce Béarnaise/ heiße Super Crunch Fritten * * *	23,50
knackig frischer Beilagensalat	5,90



Unser Rumpsteak beziehen wir aus den Regionen Simmental und Donnersberg

Pflege und Zuwendung unserer Bauern sorgen für das Wohlbefinden der Tiere. Es werden nur lokal gezüchtete & robuste Rassen eingesetzt. Die Rinder werden in hellen & gut gelüfteten Laufställen gehalten. Die Tiere bekommen ausschließlich regionales Grünfutter aus eigener Erzeugung. Gentechnisch veränderte Futtermittel sind verboten.

Zartes Rumpsteak "

Donnersberg oder Simmental ca. 250g Rohgewicht
gegrillter Kürbis & „Zwiebelkrapfen“

Spitzkrautgemüse/ gebackenes Black Tiger Crofflekissen

Pfälzer Backkartoffeln:

Drillinge / Speck/ Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand/ Terijakisauce

* * *

Je nach Verfügbarkeit;

Donnersberg oder Simmental; 35,80

* * *

Teres Major vom Hohenloher Weiderind

gegrillter Kürbis & „Zwiebelkrapfen“

Spitzkrautgemüse/ gebackenes Black Tiger Crofflekissen

Pfälzer Backkartoffeln:

Drillinge/ Speck/ Zwiebeln/ Schlotten/ Schmand/ Terijakisauce

29,80

* *

Der **Teres Major** ist der absolute Geheimitipp vom Rind! Der Cut ist auch als **Metzgerstück** bekannt, da die Metzger es als das beste Stück vom Rind angesehen haben und immer für sich behalten haben. Das Stück ist sehr zart, sehr saftig und hat einen intensiven Fleischgeschmack. Die Form erinnert ein wenig an ein zu klein geratenes Rinderfilet, tatsächlich ist die Konsistenz sehr ähnlich.

Dazu servieren wir Ihnen noch unsere Spezialsalze für IHR Rumpsteak

Hawaiian Alaea Sea Salt

stammt von den im Pazifik gelegenen Inseln Hawaiis. Die außergewöhnliche Farbe erhält das Hawaiian Alaea Salz durch den Anteil rötlicher Tonerde (Alaea).

Alderwood Smoked Sea Salt

Die Herstellung des Salzes wird noch heute nach uralter indianischer Tradition hergestellt.

Meersalz aus dem Pazifik wird langsam über Roterlenholz kalt geräuchert. Der Räuchervorgang dauert hierbei bis zu 48 Stunden.

„DRY AGED“ STEAKS

Die Rinderrücken reifen in unserem Reifeschrank bei konstant unter 4°C und ca. 85 % Luftfeuchtigkeit mindestens 42 Tage am Knochen. Cuts vom „Hohenloher Weiderind“ oder vom „Donnersberger Weiderind“

Das trockene, abgehangene Rindfleisch liefert die besten Steaks der Welt. Durch die lange Reifezeit zersetzen Enzyme die zähen Fleischeiweiße. Es verliert aber nur Wasser, der Geschmack konzentriert sich auf den verbliebenen Rest. Hierdurch erhält es einen weitaus aromatischeren und intensiveren Geschmack.

Unsere Cuts nach Verfügbarkeit



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Porterhouse Steak;

Der König unter den Steaks

Saftig/ würzig/ intensiv

Roastbeef und Filet durch markanten T-Knochen getrennt 100g/ 9,50

* * * *

T-Bone Steak;

Der kleine Bruder vom Porterhouse

Roastbeef und Filet durch markanten T-Knochen getrennt 100g/ 9,00

* * *

Rinderkotelett;

Rumpsteak am Knochen gegrillt 100g/ 8,00

* * * *

Rib-Eye Steak

Das Steak mit dem Fettauge 100g/ 7,50

* * * *

Als Beilage gibt es dazu unsere hauseigene Spezialität;

Pfälzer Backkartoffeln;

Drillingkartoffeln/ Speck/ Zwiebeln/ Schlotten & Schmand im Ofen gebacken

* * *

knackig frischer Beilagensalat

5,90

Ohne Nachtisch geht auch, bringt aber nichts

Ready to Crumble ?

„Apfel Crumble“

lauwarmer Apfel-Zimtkuchen gecrumbelt,
von der „Bäckerei Seiler“ in Horchheim/ im Ofen gebacken/
Schokoladensauce/ Feinkost Käfer Bourbon Vanilleeis / Schlagsahne 10,90
* * *

Fluffiger Kaiserschmarrn in Butter gebraten,
hausgemachtes Aprikosenrösterl/
Feinkost Käfers Bourbon Vanilleeis / Schlagsahne 10,30
* * *

Zwetschgen-Törtchen mit flüssigem Kern

Luftig gekochter Pie von frischer Zwetschge, Butter und Ei. Abgeschmeckt mit Cassis,
roter Johannisbeere und Vanille. Kern aus geliertem Sud von frischer Zwetschge, roter
Johannisbeere und Vanille. Saftig gebackener Mandel-Mohn-Financier als Boden.
Mit gebundenem Zwetschgenpüree bepinselt. Dazu eine leichte Vanillesauce sowie
getrocknete Cranberries und knusprige Butter-Crumble (aus Buchweizenmehl),
in weißer Schokolade & Marshmallows Yuzu 11,95
* * *

Gemischtes Eis nach Wunsch

1 Kugel Feinkost Käfer Eis 2,30
Portion Schlagsahne 1,20

The logo for 'Käfer' is written in a stylized, red, cursive font.

Unsere Eissorten für Sie

Feinkost Käfer Bourbon Vanille Cremeeis
Cremiger Eisgenuss mit dem Geschmack echter Bourbon Vanille Schoten

Feinkost Käfer Schokoladeneis
Kräftiger, aromatischer Kakaogeschmack mit knackigen dunklen
Schkostückchen vereinen sich zu einem eiskalten Genuss.

Feinkost Käfer Mango Sorbet
Ein schönes, fruchtiges Sorbet mit Stücken von der fruchtigen Mango

Feinkost Käfer Bratapfel-Vanilleeis
Bourbon Vanilleeis mit saftigem Bratapfel

Feinkost Käfer Pflaume-ZimtEis
feinstes Zimteis mit fruchtigen Pflaumenstücken gestrudel

unsere scharf kalkulierten Preise enthalten u.a.

(frei nach "Nachtrestaurant Zur Kerze/Bonn")

Mehrwertsteuer/ Einkommenssteuer/ Kirchensteuer/ Gewerbesteuer/
Schankerlaubnissteuer/ Grundsteuer/ Branntweinsteuer/ Sektsteuer/
Kaffeesteuer/ Teesteuer/ Biersteuer/ Salz und Gewürzsteuer/
Vergnügungssteuer/ Leuchtmittelsteuer/ Feuerschutzsteuer

GEMA-Gebühren/ Gesundheitszeugnisgebühren/ Getränkeleitungsgebühren/
Schornsteinfegergebühren/ Kanalgebühren/ Müllabfuhr/ Sondermüll/
Makatell-Gebühren/ Telefongebühren/ Beiträge zur Berufsgenossenschaft/
Sozialversicherungsbeiträge/ Krankenversicherungsbeiträge/ Beiträge zur
Haftpflichtversicherung/ Rechtsschutzversicherung/ Feuerversicherung/
Einbruchversicherung/ Leitungswasserversicherung/
Betriebsunterbrechungsversicherung/ Zinsen aller Art/ Vermögensbildende
Leistungen/ Energiekosten/ Werbekosten/ Werbungskosten/ Spenden

Löhne und Lohnfortzahlungen/ Steuerberatungskosten/ Anwaltskosten
Briefmarken/ Postgebühren/ Material und Geräteverschleiß/
Kreditkartenkosten

Kfz- Kosten/ Innovationskosten/ Seifen und Duftspender/ Zu- und
Abwasserkosten/ Pauschalumlagen für Altersversorgung/ Kosten für
Klopapierrollen/ Reinigungskosten/ Lebensmittelüberwachung

Druckkosten aller Art/ Fahndungskosten nach Zechprellern/
Subventionskosten/ Verpackungen außer Haus/ Taxiruf/ Beiträge zur
Arbeitslosenversicherung/ Dekorationskosten/ Wartungsverträge/
Bürokosten/ Honorare/

Kosten für Diebstahl und Vandalismus/ Bruch und Schwund/ Lagerhaltung/
Pflegeversicherung/ Duales System/ Verpackungssteuer

Fett und Speiseresteentsorgungusw.